

„GAZETA PIEKARSKA“
wychodzi 1. i 15. każdego
miesiąca i kosztuje:
na cały rok . . . 6 kor.
na pół roku . . . 3 kor.

Numer pojedyncozy 30 hal.

W Niemczech 6 marek
w Ameryce 2 dolary
w Rosji 3 ruble
rocznie.

Należytość płaci się z góry.



nie przyjmujemy.
Rękopisów nie zwracamy
Na odpowiedź prosimy za-
łączyć markę 10. hal.
Reklamae niezapieczone-
wane wolne są od opłaty
pocztowej.

Ogłoszenia zamieszczamy
po 40 hal. za wiersz petit.
pierwszy raz, następne po
30 hal. — Drobne ogłosze-
nia po 20 hal. od wiersza

Redakcja i administracja: Kraków, Garbarska, 12.

Nr. TELEFONU 1068.

Wydawca i odpowiedzialny redaktor: Leon Bałuk.

Popierajcie przemysł krajowy!

PIERWSZA PODOLSKA FABRYKA SPIRYTUSU

DROŻDŻY PRASOWANYCH

LUDWIKA HORODYSKIEGO w KOŁODZIANACH

poleca znakomite drożdże do użytku domowego, cukierń i piekarni po cenie najtańszej.

Drożdże odznaczone najwyższymi nagrodami na wystawach: we Lwowie, Wiedniu, Berlinie, Rzymie i Paryżu.

Codziennie
świeży wyrób.

Specjalne drożdże
dla piekarni

Gorący apel do wszystkich Szan. Prenumeratorów „Gazety Piekarskiej.“

W tych dniach przeprowadziliśmy szkole-
nie naszych ksiąg administracyjnych i
z przerażeniem dowiedzieliśmy się, że w gro-
nie piekarzy jest zaledwie 5%, takich, którzy
prenumeratę bądź to za pierwsze półrocze,
bądź to za oba półrocza 1911 r. uiszcili, resz-
ta zaś t. j. 95% zalega z zapłatą i ze wsty-
dem wyznać trzeba, że między nimi są tacy,
którzy od trzech lat gazetę otrzymują, czy-
tają a jednego halerza jeszcze dotąd nie za-
płacili. —

Niejednokrotnie już pisaliśmy, że regu-
larna i należyta wpłata prenumeraty jest
nieodzownym warunkiem egzystencji pisma,
niejednokrotnie też wykazywaliśmy, że ga-
zeta w dobrych warunkach finansowych utrzy-
mana, w zupełności może odpowiedzieć za-
daniu, gdy przeciwnie oparta na prenume-
racie zaledwie kilku chętnych, prowadzi mar-
ny żywot — głos nasz ale pozostał jak dotąd
głosem wołającego na puszczy.

Szanowni Koledzy Prenumeratorowie,
apelujemy do Was gorąco, abyście ci, którzy
z zapłatą zalegacie, **bezzwłocznie zaległości
wyrównali.**

Mamy nadzieję, że apel nasz znajdzie
u Was oddźwięk, ileż w przeciwnym razie
dla należytej informacji choćby garstki chę-
tnych o warunkach wśród jakich pracujemy,
zmuszeni będziemy na razie podać nazwis-
ka tych, którzy z zapłatą prenumeraty za-
legają i mimo prośb i upomnień zaległości,
u niektórych jeszcze w roku 1908 powsta-
łych wyrównać nie chcą.

Kto więc interesuje się swoim i drugich
Braci — Piekarzy losem, niech się przekona,
że praca nasza w takich warunkach to nie-
omal uprawa zboża na skale!

Mimo to jednak z otuchą w sercu nie
ustajemy w pracy i ufni, że Koledzy nas
zrozumią i poprą nasze najszczerze chęci
— idziemy naprzód!

REDAKCJA i ADMINISTRACJA.

**Celem zamknięcia rachunków
zaległą prenumeratę nadsyłać nale-
ży do 15 marca b. r. pod adresem:
Administracja „Gazety piekarskiej“
Kraków, Garbarska 12.**

Podniesienie rękodziela.

W ubiegłej sesji Sejm galicyjski uchwalił znane
wnioski o Banku przemysłowym, który z końcem
września zaczął funkcjonować. Bank ma na celu
podniesienie przemysłu wielkiego. Obecnie Sejm
przystąpił do akcji mającej na celu podniesienie
rękodziela i drobnego przemysłu. Inicjatywę tego
zawdzięczyć należy posłowi i obecnemu ministrowi
J. E. Głabińskiemu, który wniósł w r. 1907 projekt
stworzenia patronatu rękodziela i przemysłu drob-
nego. Wydział krajowy po wstępnych badaniach przy-
szedł do przekonania, że sprawę popierania rzemiosła
i drobnego przemysłu należy wyodrębnić od akcji
popierania wielkiego przemysłu. Akcję tę należy
skupić w osobnym organie, przez co przemysł dro-
bny uzyska osobne zastępstwo, opiekujące się jego
interesami i potrzebami tak pod względem badania
warunków pracy i potrzeb, jak organizacyi kredytu
dla drobnego przemysłu, zwłaszcza w formie prze-
mysłowych spółek oszczędnościowo-kredytowych na
podstawie ustawy z r. 1873, związków kredytowych

z ograniczoną odpowiedzialnością podług ustawy z 6.
marca 1896 lub kół kredytowych obok krajowej cen-
tralnej organizacyi dla drobnego przemysłu.

W celu utworzenia osobnego funduszu pożycz-
kowego dla drobnego przemysłu, proponuje Wydział
krajowy wydzielić z dzisiejszego funduszu przemy-
słowego 500.000 kor. i zasilać ją przez lat 10, po-
cząwszy od roku 1911 corocznie dotacją w kwocie
100.000 koron. Ogółem więc dotacja krajowa fun-
duszu pożyczkowego wynosiłaby za lat dziesięć 1 i 1/2,
milion koron. Niewątpliwie jest to dotacja dość
szczerpła i nie wystarczy na potrzeby krajowego ręk-
odziela w tak wielkim jak nasz kraj. Nie należy
jednak wątpić, że z rozwojem patronatu dotacja
krajowa będzie podwyższoną. Już w swoich wnios-
kach żąda Wydział krajowy dla funduszy upowa-
żnienia do zaciągania w jednej z instytucyi krajo-
wych aż do wysokości każdorazowego kapitału za-
pasowego. — Zadaniem patronatu krajowego będzie
także popieranie technicznego postępu drobnego
przemysłu przy współdziałaniu z oboma Instytutami
technologicznymi we Lwowie i Krakowie, ulepszenie
administracyi drobnych przedsiębiorstw, ułatwienie
zbytu wyrobów drobnego przemysłu i rozszerzenie
pola pracy dla drobnych przemysłowców, popieranie
współdzielczej organizacyi na różnych polach zarob-
kowej pracy, niemniej współdziałania z zawodowymi
stowarzyszeniami przemysłowymi. Z zakresu dzia-
łania patronatu wyłącznie są tylko sprawy szkolnictwa
przemysłowego. Krajowy patronat rękodziela i dro-
bnego przemysłu będzie organem Wydziału krajo-
wego. Organem doradczym, będzie stały komitet dla
spraw rękodzielnictwa krajowej komisji dla spraw
przemysłowych.

L. B.

Z przesilenia w handlu mąką w roku 1910.

Ubiegły rok 1910 pozostanie w pamięci han-
dlarzy mąki, młynarzy a także piekarzy. Przez for-

sowne zakupno zboża pewnej grupy handlarzy w Budapeszcie, ceny zboża pod jesień r. 1909 podniosły się niebywale. Skutkiem tego już w pierwszych miesiącach r. 1910 zboże z obcych krajów do Austro-Węgier importowano. Mimo sprzyjających warunków zasiewów zbożowych, cena zboża w Budapeszcie wynosiła 12 kor. za 50 klgr., do czego przy wyciągu 12 kor. za 50 klgr. deportacyjna przeszła 2 kor. od 50 klgr. pomyślny stan cen między pszenicą t. j. 7 kor. za 50 klgr. spowodował większą część młynarzy do szukania pokrycia ubytku zarobkowego w pszenicy.

Kiedy znów na wiosnę ceny jarego zboża skutkiem nadmiernego importu zboża obco krajowego z jednej strony, ceny zaś zboża ozimowego na skutek pomyślnych zewsząd widoków zbiorów poczęły się ohwiać, spadły ceny mąki tem intensywniej. — Mąka pszeniczna Nr. 0, która w styczniu 1910 przy natychmiastowej dostawie notowaną była na budapeszteńskiej giełdzie zbożowej na 22 kor. za 50 kg a przy dostawie w listopadzie i grudniu na 19 kor. za 50 klgr., spadła w cenie sukcesywnie aż do początku czerwca tak, że w czerwcu wynosiła 16 kor. 50 h. za 50 klgr. przy natychmiastowej dostawie a przy dostawie w listopadzie i grudniu 15 kor. za 50 klgr. a więc blisko o 1100 kor. na wagonie mniej przy natychmiastowej a o 900 kor. mniej przy dostawie w grudniu i listopadzie.

Jak zwykle przy spadku cen, zmniejszył się handel mąką, gdyż wobec niskich cen Landlarze w celu uchronienia się przed stratami wstrzymywali sprzedaż mąki aż do chwili podniesienia się cen. Kto zaś sprzedawał mąkę, sprzedawał ją musiał ze stratą.

Następstwem wyż opisanych stosunków był cały szereg upadłości. Tysiące egzystencji zostało zniszczonych. Ci, którzy przesilenie to przetrwali, muszą czekać lata na wyrównanie wyłomów w swych dochodach.

Od lipca do grudnia 1910 ceny zboża podniosły się od 9 — 11 kor. za 50 klgr., w następstwie czego także ceny mąki o 2 kor. na 50 klgr. Jednak w rzeczywistości zwykła ta nie przyniosła prawie nikomu korzyści, ani handlarzom, którzy z obawy strat swoją mąkę po ówczesnym kursie sprzedali, ani też młynarzom, którzy zakupione w czasie spadku zboże także szybko pozbyli.

Że to wszystko wzięwszy, odbiło się na kieszeniach piekarzy o tem zbyt jest ohyba się rozpisywać.

Mąka jej badanie i zawartość.

Aczkolwiek uzyskane gatunki mąki są bardzo różnymi, to jednak ich zawartość da się w praktyce ocenić. Najlepszym środkiem do tego jest już z dawna

używana znakomita metoda, podana przez Pekara pod koniec lat bo ubiegłego stulecia, polegająca na porównaniu barw, zwana także pekaryzowaniem albo próbą wodną.

Do pekaryzowania bierze się małą dawkę mąki, około 5 gr. rozsuwa się ją gładyszką na bukowej gładkiej deszczolce, formuje równomierną warstwę i wygładza. Mąka tworzy wtedy gładką warstwę o grubości 2 mm, z której wycina się gładyszką kształt prostokąta a nadmierną mąkę odrzuca. Tak samo postępuje się z innymi gatunkami mąki które z daną mąką chcemy porównać, zbliżając poszczególne warstwy tak by się stykały. Jeśli mamy kilka gatunków mąki pekaryzować, to musimy jeszcze raz całą powierzchnię naciskiem kartonu albo tafelki szklanej wygładzić: powstaje równa powierzchnia utworzona z różnych gatunków mąki, które teraz możemy porównać. Do tego celu nadaje się najlepiej światło dzienne. Barwy kilku gatunków dadzą się dobrze rozpoznać dopiero w stanie rozrobionym. Wygładzone powierzchnie mąki zwilża się w ten sposób, że całą deszczolkę zanurzamy ostrożnie w naczyniu z wodą pozostawiamy ją w niem z 5 minut i wyciągamy. Próbkę taką mogą być dłuższy czas przechowywane.

Przez pekaryzowanie uwydatniają się dobrze mąki bogate w gluten, a temsamem ciemniejsze, żółte natomiast gatunki mąki po większej części złe. Inna metoda badania polega na tem, że im lepsza jest mąka, tem mniej zawiera otrąb, a temsamem popiołu. Korzyść tego porównania została już dawno uznana przez wielu badaczy. W jakim stopniu wzrasta zawartość popiołu od lepszych do gorszych gatunków mąki widoczne jest z dokładnych, niżej podanych cyfr. Właściciel młyna w Dreźnie, Bienert, kazał na życzenie stać doświadczałnej związek niemieckich młynarzy, mleć mąkę możliwie dokładnie w granicach podanego wyciągu. Zawierały one następującą ilość popiołu i wody:

	Wyciąg %	Woda %	Popiół w suchym stanie %
Zytnia mąka 1—30	12.29		0.740
" " 31—60	11.84		1.092
" " 61—65	11.37		2.029
" " 1—60	12.16		0.847
Pszenna mąka 1—30	12.55		0.519
" " 31—70	10.13		0.854
" " 71—75	10.96		3.505
" " 1—70	11.91		0.631

Przebieg liczby dają nam mąki, które służą za „typy“ mąki dla wywozu, sporządzone w młynie brumberskim, pod kontrolą państwowego urzędu znawczego i stać doświadczałnej. Zboże przeznaczone do mielenia pochodziło częścią z zagranicy, a częścią było mieszaniną zbóż z różnych okolic. Według badania w r. 1900 posiadały typy przebieg:

Zytnia mąka	Wyciąg %	Popiół o suchym stanie %
" " 1—60		0.869
" " 60—65		2.118

Pszenna mąka	1—30	0.504
" " 30—70		0.676
" " 70—75		3.336
" " 1—70		0.560

Nawiązując do do korzyści, która daje ciężar litra w oznaczeniu wartości zboża, a także do dawnego zwyczaju osądzania produktów targowych według ich objętości, powzięto niewolniczo skorzystać z różnicy ciężaru litra gatunków mąki do ich porównywania i oceniać mąkę według ciężaru litra. Podane poniżej dla przykładu starannie oznaczone ciężary litra bardziej używanych gatunków mąki i dwóch gatunków otrąb, dają nam w części możność poznania znaczących różnic; posiadały one „utrąsione“ następujące ciężary litra:

Mąka pszenna:	Wyciąg cesarski	700
" "	00	680
" "	II	585
Otręby pszenne		239
Mąka żytnia	O	622
" "	I	595
" "	II	441
Otręby żytnie		452

Zbytecznem jest dalsze dowodzenie, że ani ciężar litra, ani ciężar gatunkowy nie jest pewnym środkiem do osądzania wartości mąki, a tem mniej środkiem do osądzania stosunku mieszaniny mąki żytniej do pszennej. W dawniejszych czasach, kiedy o wiele więcej sprzedawano na miarę aniżeli dzisiaj służył ciężar litra w miastach, w których obowiązywał podatek od mielenia i bicia bydła, do odróżniania mąki od otrąb. W tym wypadku może ciężar litra oddawać dobre usługi, ponieważ różnica między mąką a otrębami jest znaczna.

Przyczyna różnicy ciężarów litra produktów pozostałych z mielenia, nie leży w ciężarze gatunkowym tychże, ale w różnicy wielkości absorbacji tych produktów, t. j. gazów względnie powietrza. Absorbacja gazów zależy od powierzchni ciała, ta oczywiście jest największą u ciał łupnych, jak np. otręby i mąki zawierające otręby, najmniejszą zaś w lepszych gatunkach mąki, których ziarenka mają kształt kanciasty albo okrągły. Podczas gdy ciężar gatunkowy podanych wyżej czterech produktów żyta, tylko mało oddala się od 1.48, zmienia się ich zawartość powietrza z powodu ich różnej absorbacji. Podobne zachowanie się znalazł Wollny u ziarn naszych rodzajów zbóż. Wielką zawartość powietrza znajduje się w 1 litrze owsa (621—624 cm³) podobnie u jęczmienia (544—519 cm³), żyto, pszenica, a także rzepak mają mniej powietrza (pszenica 394.5 cm³). Wollny zwrócił uwagę na niezależność ciężaru litra od zawartości powietrza, od rodzaju napelnienia, od zawartości wody w ziarnach. Dla procesów biologicznych, w zamagazynowanych ziarnach, zawartość powietrza u nich ma ogromne znaczenie, — o czem pomówimy w dalszych ciągach. (C. d. n.)

Za grzechy ojca

przez S. S.

10)

(Ciąg dalszy).

Konająca otworzyła oczy. Patrzała błędnym wzrokiem koło siebie; przez chwilę oko jej spoczęło na mężu, a potem skierowało się z czułą miłością na syna.

— Henryku, mój synu! — wyrzekła ledwie do słyszalnym głosem.

— Matko, matko! — mówił syn wśród łkania i zbliżył się do łóżka.

Nieszczęsny pijak zaczął płakać z rozpaczą. W tej chwili czuł rzeczywistość głęboką skrucą. Przybity opuszczył śmiertelne łóżko żony i ustąpił miejsca synowi. Sumienie powiadało mu, że syn więcej zasłużył sobie na to, aby matkę zamknąć powieki, że jego widok biedną męczennicę nadawał goryczą, że zatruł jej oale życie i przyprawił ją o śmierć, i że nawet w ostatniej chwili konania nie daje jej jeszcze spokoju. Pragnął jednak pozostać. Pragnął z jej ust usłyszeć słowo przebaczenia, aby potem, niestety zapóźno dla biednej, zacząć nowy żywot.

Na pierwszy znak poprawy chociaż towarzysza wyprosił z pokoju i wypowiedzieć mu wszelki z nim stosunek na zawsze, ten jednak wycofał się już dawno. Szewczka dała mu znak skinieniem ręki i szep-

nęła kilka słów po oichu a zaraz potem zemknął jak winowajca. Wesoły towarzysz przy pohulankach rzadko kiedy czuje się spokojnym przy łóżku konających.

Lekarz oświadczył, że jego obecność jest zbiteczną i zabierał się do wyjścia. Henryk wyszedł z nim zamieniając kilka słów po oichu. Lekarz uścił ze współczuciem rękę młodzieńca i rzekł:

— Zostań pan przy chorej, chwile przy łóżku konającej matki są drogie. Ja to sam załatwię; ksiądz jest moim przyjacielem.

Henryk usiadł znów przy łóżku. W pokoiku, gdzie śmierć zabierała swoją ofiarę, panowała prze-razająca cisza.

Zaledwie wyszedł lekarz dla ciała a już wszedł lekarz dla duszy. Czoigodny ksiądz mieszkał w pobliżu przy kościele.

Szewczka ustawiła tymczasem na środku pokoju stolicek, pokryła go białym obrusem, postawiła na nim krucyfiks i obok niego duże jarzące się świece.

Nie będziemy opisywali tej wniosłej chwili, gdy biedna męczennica spowiadała się i przygotowywała na drogę wieczności. Takie chwile są tak poważne, że wszelkie myśli ziemskie, znikają a wszelkie wielkości doczesne tak błache i mizerne jak nie-mi zawsze być powinny.

Pojednawszy się z Bogiem, sarzuociła ręce na

szyję synowi i umierającym wzrokiem wpatrzyła się w jego twarz. Dziecko płakało rzewnie i modliło się gorąco.

Ojciec, mąż i pijak w jednej osobie stał obok łóżka. Patrzył na walkę śmiertelną żony a boleść i skruca wpajały mu się w serce.

Ksiądz i szewczka klęczeli i odmawiali półgłosem modlitwy za konających.

Umierająca odwróciła z trudem głowę i oichym głosem wyrzekła:

— Filipie!

Mąż się zbliżył, podała mu wychudłą rękę.

— Filipie — rzekła — przebaczam Ci i proszę zmien twe nieszczęsne życie.

Pijak wydał głos podobny do ryku. Był to głos skrucy, głos boleści.

— Henryku — rzekła do syna — niech ci Bóg wynagrodzi twoją dla mnie miłość. Dziecko moje porzuć nienawiść do ojca, wybacz mu i kochaj go, może twoja miłość go uleczy.

Henryk ucałował ze łzami rękę matki potem ojca i staniając się siadł na krześle. Siły go opuszczały. W tej chwili tracił największy swój skarb doczesny, matkę.

Jeszcze kilka ciężkich oddechów chorej, krótkie używane wyrazy i... Joanna Roderiks oddała Bogu ducha.

(Ciąg dal. nast.)

Rozmaitości.

Kupujcie, Sz. Koledzy, potrzebne materiały u firm które się w „Gazecie piekarskiej” ogłaszają, przy zakupie zaś prosimy o powołanie się na inserat w naszej gazecie gdyż niektóre firmy powołującym się na „Gazetę piekarską” mogą przy zakupach udzielić odpowiednich zniżek.

Koblety w zawodzie piekarskim. Długowłosa polowa ludzkiego rodu dążąc do zdobycia sobie wszelkich stanowisk w hierarchii społecznej, nie omieszkała i na polu rękodzielnictwa w szczególności piekarstwa mając placówki, czyniąc mężczyznom konkurencję.

Największą placówką w tym kierunku jest obecnie w Europie miasto Paryż. Pracuje tam obecnie przeszło 20 kobiet jako pomocnicze (czeladnice) piekarskie, oprócz kilkunastu młodych w charakterze uczniów piekarskich zatrudnionych dziewcząt.

Pierwszym żeńskim uczniem a następnie pomocnikiem była w Paryżu Niemka panna Henryka Steinmann, która tak sobie zawód ten umiłowała, że wcale go porzucić nie myśli. W ślad za Steinmannówną poszły rodowite Francuzki a między temi są także dwie Polki.

W Wiedniu ogłoszono tymi dniami w cechu jako ucznia piekarskiego córkę majstra piekarskiego, czterastoletnią Maryę Schürer.

Bal piekarzy odbył się 18 stycznia br. w Wiedniu. W przepięknie udekorowanej sali, przy udziale licznych ukostymowanych osób, bawiono się ohocho.

Pożar młyna. Z Temeszwaru donoszą, że w Detta spłonął doszczętnie młyn firmy Alojzy Buchman. Szkoda wynosi 80.000 Koron. Młyn był ubezpieczony od ognia.

Stare bułki. Z Halli donoszą: Sąd skazał majstra piekarskiego N. N. na 30 marek grzywny za mieszanie rozmoczonych starych bułek w ciasto na chleb razowy. Sąd oparł się na orzeczeniu zakładu dla badania środków spożywczych, w którym podano, że stare bułki mieszane w chleb nie przynoszą zdrowego i wydatnego pożywienia, że zatem zachodzi istota czynu o fałszowaniu środków spożywczych.

Filia Ligi Pomocy przemysłowej w Krakowie. Dzięki staraniom Prezydium Krakowskiego Towarzystwa „Pomoc przemysłowa” i przychylności Głównego Zarządu Ligi Pomocy przemysłowej utworzono w Krakowie przy ul. Straszewskiego L. 28. Biuro Filii Ligi, które już zostało odpowiednio zorganizowane i rozpoczęło swą działalność. Przypuszczając należy, że jak Centralne biuro Ligi Pomocy przemysłowej we Lwowie rozwinięto bardzo dodatnią akcję w kierunku uprzemysłowienia kraju i obrony przemysłu krajowego, tak i Biuro Filii dołoży wszelkich starań, by swą akcją rozszerzyć jak najbardziej, niosąc przez to pomoc Centralnemu Zarządowi, który obejmuje kraj cały. Potrzeba utworzenia Filii Ligi w Krakowie już się dawała gwałtownie odczuwać, gdyż publiczność nasza pragnęła zapoznać się we wszystko, co jest krajowego wyrobu niejednokrotnie nie może dowiedzieć się o źródłach. Zadaniem biura będzie również udzielanie wszelkich informacji odnoszących się do handlu i przemysłu. Biuro Ligi otwarte jest przez cały dzień, prócz niedziel i świąt.

Obowiązek składania egzaminów. Z dniem 16 lutego 1911 weszła w życie ustawa, iż każdy nowoutwierający interes własny, a który najpóźniej do 16. lutego 1908 ukończył naukę, będzie musiał się wykazać świadectwem trzechletniej pracy jako czeladnik i przedłożyć świadectwo z odbytego egzaminu czeladniczego z dobrym postępem.

Zmiana nazw szkół. Ministerstwo robót publicznych rozporządziło z dniem 18. października 1910, by dotychczasowa nazwa „uzupełniająca szkoła przemysłowa” brzmiała nadal: „uzupełniająca szkoła rękodzielnicza”.

W krajowej szkole ogrodniczej w Tarnowie, rozpoczyna się rok szkolny w pierwszej połowie kwietnia. Szkoła kształci młodzież na uzdolnionych ogrodników. Podanie o przyjęcie wnosić należy najpóźniej do 15. marca r. b. Synowie ubogich rodziców mogą być przyjęci na koszt kraju. Nauka trwa trzy lata. Starający się o przyjęcie winien mieć ukończony 15 rok życia oraz wykazać się z ukończenia szkoły ludowej. Zwracamy rodzicom uwagę na tę szkołę. Wszystkich bliższych objaśnień udziela dyrekcja krajowej szkoły ogrodniczej w Tarnowie.

Uprawa ziemi zapomocą dynamitu. W Ameryce, ocożyście wszelkich nadzwyczajnych i śmiałych pomysłów, p. Henry Cadwell, jak donoszą pisma, wynalazł sposób bardzo „nowoczesny” uprawiania ziemi za pomocą... dynamitu.

P. Henry Cadwell, który osiągnął podobno świetne rezultaty przy zastosowaniu nowego sposobu „orki” na dwóch wzgórkach, gdzie sadi kawy, zaręcza, że wszystkie najnowsze nawet plugi, są wobec jego wynalazku narzędziami, które należy odesłać do muzeum starożytności.

Nowy sposób polega na tem, że zakłada się w ziemię, stosownie do jej gatunku, na głębokości pół metra do metra naboje dynamitowe w odstępach dwustopowych, naboje łączy się elektrycznym przewodnikiem i zapala się wszystkie jednocześnie. Następuje wybuch, który wzrusza ziemię lepiej, niż to może uczynić plug.

Nowy sposób „orki” ma być o wiele tańszy, niż zwykła orka. Oczywiście jak każda rzecz ludzka, ma on i swoje złe strony; na przykład może spowodować nie tylko „zoranie” ziemi i przewietrzenie, ale i całkowite „wewietrzenie” zwłaszcza jeżeli operację się wykonywa przy silnym wietrze, który „pył rodzajny” może rozsiać po polach sąsiadów, używających jeszcze „przestarzałego sposobu orki”. To też p. Henry Cadwell radzi nie kłaść dużo dynamitu i nie „orać” podczas silnego wiatru.

Nie jeszcze wiadomo, czy p. Cadwell znalazł wielu zwolenników swego systemu, czy też rolnicy, jako klasa najbardziej konserwatywna, oczekają, aż ktoś śmielszy wypróbuje skuteczność „orki” dynamitowej.

Margaryna. W Berlinie, Szpandawie, Wrocławiu, Nisie, Aschersleben, Eisenbergu (w księstwie sasko-anhalckiem) i w rozmaitych miejscowościach Westfalii zachorowały osoby, które używały margaryny pod nazwą „Backa” od firmy „Altonaer Margarinewerke Mohr et Co. G. m. b. H.” w Altona-Ottensen. Resztki tej margaryny policja zabrała w celu zbadania. Pomieniona firma wysłała margarynę głównie do osób prywatnych. Do bardzo taniego gatunku margaryny używała tłuszczu zwanego „Kardamomöl” dotychczas nieznanego przez inne fabryki margaryny. Prawdopodobnie była w tym tłuszczu zawarta trucizna roślinna. Chcąc używać tego tłuszczu, powinna wprzód zarządzić dokładne zbadanie, czy on jest odpowiedni dla użytku ludzkiego i czy się nadaje do produkcji margaryny. Obecnie bada się właściwości tego tłuszczu w laboratorium lazaretu w Altonie przez doświadczenia na zwierzętach.

Z powodu owych przypadków choroby nie można stracić zaufania do margaryny wogóle. Od dziesiątek lat bowiem nie doniosły gazety o objawach zatrucia, spowodowanych używaniem margaryny. Często atoli zachodzą objawy zatrucia wskutek spożycia mięsa, kiszek, ryb, a jednak ludzie jedzą mięso, kiszkę, ryby.

Dnia 12 grudnia odbyła się z polecenia ministerstwa dla spraw medycznych konferencja w urzędzie policyjnym w Altonie, w której brali udział prezes regencyi szleswickiej, tajny rada medyczny z kolegium medycznego w Szlezewiku, naczelnik policji, lekarz miejski dr. Schröder, przewodniczący inspekcji przemysłowej, rada przemysłowa dr. Koch i asystent konferencji udali się potem do owej fabryki, gdzie oglądali dokładnie wszystkie urządzenia i badali produkcję margaryny. Tego samego dnia prokuratora w Altonie zakazała fabryce wysyłać margarynę, ponieważ w Erfurcie wdrożono śledztwo przeciwko fabryce z powodu rzekomej śmierci pewnego dziecka wskutek używania margaryny. Kierownik fabryki podniósł protest przeciwko temu zakazowi, uzasadniając go tem, że dotychczas nie stwierdzono, iżby ktokolwiek umarł wskutek używania margaryny, i że obecnie wysyłana margaryna jest bez zarzutu. Od 26 listopada nie używano do produkcji margaryny tłuszczu podejrzanego.

Stowarzyszenie fabrykantów margaryny na nadzwyczajnym zebraniu, które się odbyło 8 grudnia w Berlinie, wyłączyli ze stowarzyszenia fabrykę „Altonaer Margarinewerke Mohr et Co., G. m. b. H. w Altona-Ottensen” i uchwalili rezolucję, w której oświadczyli, że nie można uogólniać niezaufania do margaryny z powodu owych przypadków choroby, ponieważ podczas 40 letniego istnienia produkcji margaryny coś podobnego jeszcze się nie zdarzyło.

Z Tarnowa donoszą: Związek stowarzyszeń zarobkowych i gospodarczych we Lwowie dokonał przez swego delegata lustracji miejscowego banku rękodzielniczego i na tej podstawie pragnęło młodą instytucję do Związku. Rozwój banku jest widoczny, dotąd bank rękodzielniczy liczy 90 członków, z których jest 52 rzemieślników, 7 cechów i 40 innych zawodów. Suma udziałów wynosi 4025 kor. Udzielono pożyczek na prze-

szło 6000 kor., fakturnych na 2000 kor.; od wekeli pobiera się 7 proc., od salizek 8 proc.

Wynalazca nart. Rozpowszechniony tak dzisiaj na całym świecie sport narciarski z użyciem tak swanych „ski” zawdzięcza swoje powstanie norweskemu czeladnikowi piekarskiemu, Samsonowi, który po raz pierwszy zademonstrował swój wynalazek w roku 1887 w Pölsleinsdorf w Alpach przed gronem wiedeńskich turystów i sportsmenów. Wówczas ani myślał, iż niewinny jego wynalazek sportowy znajdzie w tak krótkim czasie szerokie rozpowszechnienie. Zginął też, — jak prawie każdy wynalazca, płynąc na nartach w Turyliarach w Ameryce upadł w przepaść, z której wydobyto go już jako trupa. Przewieziono go do rodzinnego miejsca Nordenskjöld, — gdzie na miejscowym cmentarzu wznosi się skromna jego mogiła.

WYSTAWA.

Dzielimy się z Czytelnikami przyjemną wiadomością. Oto Redakcja pokrewnego nam pisma „Gazeta Młynarska” zgłosiła do nas listem z dnia 22 lutego b. r. gremialny udział młynarzy w urządzanej w b. r. we Lwowie wystawy piekarko-młynarskiej.

Oto dosłowna treść listu:

„Szanowna Redakcja „Gazety Piekarskiej” w Krakowie.

(Dotyczy wystawy piekarskiej i młynarskiej).

Na skutek ogłoszonych artykułów o wystawie piekarskiej w „Gazecie Piekarskiej”, wysłaliśmy listowne informacje do różnych firm wyrobów maszyn młynarskich, na które otrzymaliśmy odpowiedzi:

Firma wiedeńska Selmar Hecht wysłała cały młyn zbudowany w skali 1 do 5, poruszany będzie motorem elektrycznym.

Firma czeska Józef Prokop i Synowie wysłała różne maszyny młynarskie najnowszego systemu tj. walce, kamienie, sortowniki, przeoieracze i inne.

Od innych firm spodziewamy się zamówień po wysłaniu „Gazety Młynarskiej” w dniu 1. marca b. r., w której umieścimy artykuł o wystawie.

Dalej: Koło młynarzy wysłało plan procesu młewa z próbkami w szklanych słojach.

Gazeta młynarska wysłała wszystkie roczniki gazet od 1906 i inne starsze gazety młynarskie, które wychodziły w latach 1888, 1891 do 1900. Kalendarze i co dotychczas wyszło w bibliotece młynarskiej.

Zawiadamy równocześnie, że z końcem maja lub z początkiem czerwca odbędzie się poświęcenie sztandaru Koła młynarzy, przy którym będzie wielki zjazd młynarzy z delegacjami z Królestwa, Bukowiny, Szląska.

Program podamy, że po poświęceniu wraz z sztandarem odbędzie się gremialne zwiedzenie wystawy a po zwiedzeniu raut na placu powystawowym.

Otóż powyżej opisany program, jest naszym celem aby jak najmoocniej zmanifestować w czasie wystawy, gdy będzie to chwilą najlepiej się nadającą. Co do kart wstępu dla młynarzy to zapłacimy ryczałtowo za poradą Komitetu wystawowego.

Oczekujemy na powyższy projekt łaskawej odpowiedzi jakoteż i bliższych informacii i kreślimy się z wysokim poważaniem

Redakcja i Administracja „Gazety Młynarskiej”
Lwów, ul. Młynarska 3.

Ingłot.

Od naszej Redakcji. Zamieszczając powyższy list oieszymy się niezmiernie, iż w pokrewnych nam młynarzach znaleźliśmy tak dzielnych sojuszników, o czym zresztą ani na chwilę nie wąpiliśmy. Gdy zatem inicjatywa urządzenia wystawy wyszła z naszej strony a młynarze z taką gotowością bez namysłu się przyłączyli i niosą pomoc jaką w ich mocy leży — to my musimy wszyscy bez wyjątku uświetnić tak swym udziałem jak i obecnością tę pierwszą naszą wystawę, — jak na godnych rękodzielników przystało.

Załatwienie powyższego listu poruczymy naszemu komitetowi wystawowemu we Lwowie.

Z naszej strony

wzywamy gorąco wszystkich kolegów, by jak najwcześniej przesyłali zgłoszenia wraz z załączkami do komitetu wystawy piekarskiej: Lwów, ratusz II. (Izba rękodzielnicza).

REDAKCJA.

OGŁOSZENIE.

Parowa piekarnia w Rzeszowie

przyjmie kilku terminatorów oraz kilku ozeladzi do pracy. — Zgłoszenia do kierownika piekarni Jan Zieliński, Rzeszów.

Kazimierz Stępiński

(ojciec Jana)

w Podgórzu, ul. Kalwaryjska 56

podejmuje się ustawiania spodów, tudzież budowy i przebudowy pieców pod nader korzystnymi warunkami.

Wyjeżdża do każdej miejscowości.

Na zgłoszenia wystarczy karta korespond.

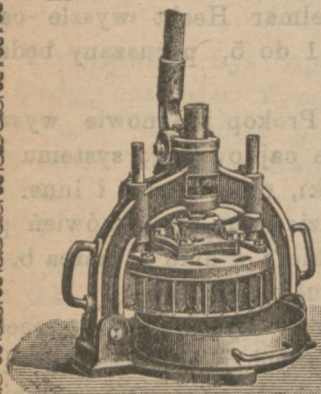
Do wydzierżawienia

Piekarnia większa

w ruchu będąca

w większym mieście, kontrakt kilkoletni, pod bardzo przystępnymi warunkami.

Wiadomość w Redakcyi „Gazety Piekarskiej” Kraków, Garbarska 12.



M. Mohr i Ska

Halle n. Saalą

pierwszorządna specjalna fabryka maszyn piekarskich poleca:

Maszyny i najrozmaitsze przybory dla piekarni i dla fabryk wyrobów z ciasta oraz wszelkie utensylia do pieców. —

Ceny zadziwiająco niskie — Ulgi w spłatach — Długoletnia gwarancja — Korzystna wymiana starych maszyn.

Jeneralna reprezentacja i wyłączna sprzedaż dla Galicyi i Bukowiny.

Pierwszy galicyjski dom handlowy dla przemysłu piekarskiego
MAKS PINELES

Lwów, ul. Na Błonie 54a

Cenniki na żądanie darmo i opłatnie. —

Koszyki, pachoły nieprzemakalne, wagi, kasy ogniotrwałe i maszyny do szycia są zawsze na składzie.



Wszelkie wyroby koszykarskie

trzciny, wikliny, słomy i t. p. patentowane dostarczają w najlepszej jakości

po cenach umiarkowanych

JAN MICHALETZ fabryka koszyków

Wiedeń XIV,

ulica Benedykta Schelingera 18.

⊗ Żądajcie cenników. ⊗

Na całym świecie są rozpowszechnione i bardzo cenione

..... Diamalt (w stanie płynnym)

..... Triastase (ekstrakt w proszku)

Łatwe używanie i pewny wynik.

Wielka oszczędność w materyale, czasie i robocie.

Wyrabiane jedynie przez pierwszą Wiedeńską eksportową fabrykę siodu

Hauser & Sobotka w Stadlau koło Wiednia.

PŁYTY SZAMOTOWE

najlepszej jakości firmy

*** MITSCHERLING w RADEBURGU ***

wielkie na spód pieców i małe do sklepień, — poleca

LEON BAŁUK, główny zastępca fabryk, Kraków, Garbarska 12.

CENY UMIARKOWANE

Większą ilość
różnych łopat

(szybrów)

ma na składzie

Leon Bałuk,

Kraków, Garbarska 12,

i odstępuje takowe po niskiej cenie P. T. Kolegom.

DROŻDŻE

bar. MAXA SPRINGERA
w Wiedniu

znane w Europie z najwyższej siły fermentacyjnej i trwałości teje,

z fabryk w Wiedniu-Reindorf i we Francyi w Maisons-Alfort i Ris-Orange k. Paryża.

Skład fabryczny w KRAKOWIE:

H. Rosenberg, Starowiślna 34.

PIERWSZA AUSTRYACKO-WĘGIERSKA FABRYKA PIEKARSKICH MASZYN I PIECÓW
AKCYJNE TOWARZYSTWO

WERNER i PFLEIDERER

Wiedeń XVI,

ul. Odoakera 35.

Maszyny najlepszej konstrukcyi do wszelkiego rodzaju ciasta.



Specyalne piece parowe do najmniejszych lokali zastosowane.

Piecze piekarskie

buduje, przebudowuje naprawia
układa posadzki (herty)

Jan Stępiński

majster murarski

w Skawinie przy kolei, dom własny.

Piekarnia

zaraz do wydzierżawienia

w mieście powiatowem z całym urządzeniem urządzeniem podług najnowszej konstrukcyi. Warunki bardzo przystępne. — Wiadomość w Redakcyi „Gazety piekarskiej”: Kraków, Garbarska Nr. 12.

W krajach zachodnich w każdym sklepie piekarskim sprzedają

Ciastka fabryczne cukiernicze.

Dobry zysk!

Dobry zysk!

Żadne osobne koszty sprzedaży.

Cennik hurtowny wysyła na żądanie:

Parowa fabryka biszkoptów, pierników

i cukrów STANISŁAW GURGUL

w Jarosławiu.

Maszyna do dzielenia

(do odcinania)

mało używana, za cenę bardzo przystępną do sprzedania — Adres: Herman Morgenbesser, Kraków, Brzozowa 8.